



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Definisi pangan mempunyai cakupan yang luas, maka upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan tercemar baik dari cemaran biologis, kimia dan benda-benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia merupakan suatu keharusan (UU RI No. 7 Tahun 1996).

Produksi dan peredaran pangan yang tidak benar dapat merugikan dan membahayakan kesehatan masyarakat. Penjaminan pangan yang bermutu dan aman merupakan tanggung jawab pemerintah, industri pangan dan konsumen, sesuai dengan tugas dan fungsinya masing-masing (Cahyadi, 2008). Keselamatan dan kesehatan masyarakat harus dilindungi terhadap pangan yang tidak memenuhi syarat dan terhadap kerugian sebagai akibat produksi, peredaran dan perdagangan yang tidak benar.

Ajaran agama Islam memiliki etika untuk memproduksi makanan yang halal dan tidak sembarangan untuk dimakan. Mengonsumsi makanan yang halal adalah wajib hukumnya bagi seorang muslim, semua itu diatur agar manusia menjadi sehat, baik jasmani dan rohani. Allah Subbhanahu wata'ala memerintahkan kita untuk memakan yang halal dan baik, (*halalan thoyyiban*) agar makanan yang dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan manusia seperti yang dijelaskan dalam Firman-Nya Surah Al-Maidah ayat 88 yang artinya : “*Dan makanlah makanan yang halal lagi baik (thayib) dari apa yang telah dirizkikan*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

kepadamu dan bertaqwalah kepada Allah dan kamu beriman kepada-Nya”.

Sesuai dengan firman tersebut hendaknya kita memakan makanan yang halal dan juga baik. Dalam Islam tidak diperkenankan menggunakan bahan-bahan pengawet yang tidak mendukung kesehatan manusia, sehingga akan mengurangi kualitas kesehatan makanan tersebut.

Berdasarkan Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP), jenis bahan tambahan pangan golongan pengawet yang dilarang penggunaannya dalam produk pangan, diantaranya adalah boraks. Boraks dalam kesehariannya berfungsi sebagai pembersih, fungisida, herbisida dan insektisida yang bersifat toksit pada manusia. Asam borat (H_3BO_3) merupakan senyawa bor yang dikenal juga dengan nama boraks atau *Bleng* (Jawa Barat) dan *Pijer* (Jawa Tengah dan Jawa Timur) serta sering ditambahkan ke dalam bahan pangan sebagai pengental ataupun pengawet (Cahyadi, 2008). Sifat boraks pada produk mampu menciptakan tingkat kesukaan tinggi yang sesuai dengan selera konsumen.

Boraks telah jelas dilarang penggunaannya pada makanan, tetapi pada kenyataannya masih terdapat makanan yang dijual menggunakan bahan tersebut seperti sosis, bakso dan nugget. Sosis merupakan hasil olahan daging segar, dan bakso merupakan produk gel olahan daging yang berbentuk bulat-bulatan dari hasil campuran tepung tapioka dan daging kemudian direbus, selain mengandung protein hewani, juga mengandung asam amino esensial yang bermanfaat bagi tubuh. Bakso merupakan produk makanan jajanan yang disukai oleh konsumen dari semua kalangan, mulai dari usia anak-anak, remaja, dewasa dan orang tua (Mahfud, 2011).

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Nugget juga merupakan makanan siap saji yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung (*batter*), pelumuran tepung roti (*breadding*), digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Tanoto, 1994). Anggraeni dkk, (2014) menyatakan data survei independen yang dilakukan sebuah perusahaan swasta pada tahun 2010 menunjukkan konsumsi masyarakat terhadap daging olahan seperti sosis dan nugget di Indonesia tumbuh dengan baik.

Berjualan produk makanan jajanan yang umumnya dilakukan secara tradisional merupakan salah satu alternatif mata pencarian yang banyak digeluti oleh masyarakat Kota Pekanbaru. Dari data yang dilansir dari koran Riau Pos pada tanggal 31 Mei 2016 menunjukkan jumlah penduduk Kota Pekanbaru mencapai 1,1 juta jiwa, luas daerah 632,3 km², serta terdapat 12 kecamatan. Pekanbaru mengalami pertumbuhan dan perkembangan penduduk yang pesat, cepatnya pembangunan disegala bidang sehingga berdampak besar dengan banyak arus pendatang dari luar, secara tidak langsung daerah ini menjadi salah satu target pasar strategis, mulai dari otomotif, makanan cepat saji, hingga produk jajanan.

Penggunaan bahan toksik boraks sebagai bahan tambahan pangan sebenarnya tidak diizinkan. Hal tersebut sudah tertera pada PERMENKES RI No. 33 Tahun 2012 yang menyatakan boraks bukan bahan tambahan pangan yang dilarang untuk digunakan dalam produk makanan. Namun, boraks masih ditemukan di sejumlah wilayah sebagai bahan pengawet. Menurut Nurkholidah dkk, (2012) bakso bakar di jajanan Sekolah Dasar di Kecamatan Bangkinang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

Kabupaten Kampar dari uji laboratorik menunjukkan 94,12% para pedagang masih ditemukan boraks dalam produk makanan mereka. Thah dan Yuwono (2014) menyatakan produsen bakso lebih memilih menggunakan boraks sebagai bahan pengawet dan pengenyal karena lebih murah. Hal ini membuat bakso pernah dianggap sebagai makanan yang kurang aman oleh BPOM.

Kuntoro (2015) telah melakukan penelitian menggunakan tusuk gigi yang diberi perlakuan perendaman dalam ekstrak kurkumin pada waktu yang berbeda. Hasil penelitian menunjukan *Tester Kit* mampu mendeteksi boraks pada bakso setelah ditusukkan selama 2-3 menit yang ditunjukkan dengan perubahan warna *Tester Kit* dari kuning jingga menjadi merah bata. Penelitian Rizkian (2017) menyatakan bahwa *Tester Kit of Boraks* memiliki tingkat akurasi yang sama dibandingkan dengan *Easy Test* dalam mendeteksi adanya boraks pada bakso pada level 1%, selain itu menurut Artati (2017) metode nyala api memiliki tingkat akurasi yang lebih rendah (belum mampu mendeteksi boraks) dibandingkan dengan metode *Tester Kit of Boraks* dalam mendeteksi adanya boraks pada bakso daging sapi pada level 1%. Hal ini membuktikan bahwa *Tester Kit* mampu mendeteksi boraks pada level 1% penambahan boraks pada produk bakso. Berdasarkan hasil penelitian di atas, dilakukan kajian lebih lanjut untuk mengaplikasikan *Tester Kit of Borax* pada produk hasil ternak yang meliputi sosis, bakso dan nugget yang beredar di kota Pekanbaru.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya bahan tambahan pengawet bahan makanan berupa boraks pada sosis, bakso dan nugget yang beredar di kota Pekanbaru.



1.3. Manfaat

Manfaat penelitian ini diharapkan sebagai :

1. Informasi bagi masyarakat khususnya di kota Pekanbaru terkait penggunaan serta cara pendeteksian boraks pada produk sosis, bakso dan nugget.
2. Bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan oleh lembaga-lembaga yang bertugas membina makanan jajanan.

1.4. Hipotesis

Hipotesis pada penelitian ini adalah terdeteksinya senyawa boraks pada sosis, bakso dan nugget yang beredar di kota Pekanbaru menggunakan *tester kit*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.